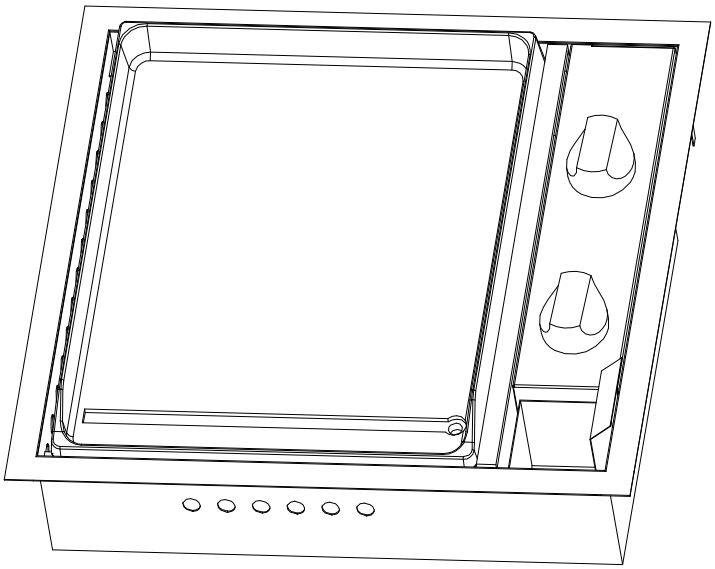
Manuel d’utilisation et instructions de montage de votre barbecue à gaz d’extérieur

YBB10998 (barbecue à encastrer)



<u>Consulter la notice avant utilisation</u>.
Si vous avez des questions concernant ce manuel ou l’utilisation de votre barbecue, contactez votre revendeur.

Conforme aux normes CE en vigueur

A n’utiliser qu’à l’extérieur des locaux.
ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloignez les jeunes enfants.
Ne pas déplacer l’appareil lors de son fonctionnement.
Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.
Toute modification de l’appareil peut se révéler dangereuse.

Votre barbecue est un grilloir par contact, idéal pour terrasse, jardin, pour une cuisson saine et diététique (sans graisse) de vos aliments : crustacés, poissons, viandes, légumes ……..

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ

- Fermez la bouteille de gaz.
- Eteignez tous les feux, ne faites pas fonctionner d'appareils électriques.
- Vérifiez les fuites comme indiqué sur ce manuel détaillé.
- Si l'odeur persiste, contactez votre vendeur ou fournisseur de gaz immédiatement.

SOMMAIRE

1) Renseignements importants de sécurité 3

2) Instructions d'assemblage

2.1 Composants 3
2.2 Caractéristiques 4
2.3 Outils nécessaires 4
2.4 Etapes d'assemblage 4
2.5 Bouteille de gaz et régulateur 5
2.6 Tests 5

3) Fonctionnement

3.1 Allumage 7
3.2 Extinction 7
3.3 Cuisson 7

4) Entretien

4.1 Nettoyage 7
4.2 Maintenance 8
4.3 Entreposage 9
4.4 Transport 9
4.5 Accessoires 9

1) RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS DE SECURITE

Consulter la notice avant utilisation.

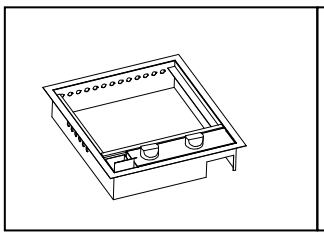
- A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.
- Utiliser uniquement avec du gaz butane ou propane, et un tuyau gaz aux normes NF en vigueur.
- Fermer le robinet du récipient de gaz après utilisation.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Utiliser seulement sur sol stable.
- Lors du test de fuite, ne pas allumer l'appareil.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- Le SAV ne peut être réalisé que par des personnes qualifiées, voir votre revendeur.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants.
- Ne jamais couvrir votre appareil avant qu'il ne soit complètement refroidi.
- Ne pas entreposer, ni utiliser d'essence ou autres liquides inflammables à proximité de l'appareil.
- Nous préconisons les bouteilles de 6 et 13 kg de butane ou propane du commerce, en utilisant le bon détendeur de sécurité.
- Si vous sentez une odeur de gaz, fermez la bouteille de gaz immédiatement, éteignez les feux. Si l'odeur persiste, contactez votre revendeur ou fournisseur de gaz. Effectuez une vérification de fuite de gaz comme décrite dans ce manuel
- Ne pas stocker la bouteille de gaz sous le barbecue pendant l'utilisation.
- Utiliser des gants de protection pour manipuler les parties chaudes.
- Ne pas modifier l'appareil.
- Si les instructions de ce manuel ne sont pas respectées, des blessures sérieuses ou des dommages sur votre appareil pourraient avoir lieu. Pour tous renseignements, contacter votre revendeur.

2) INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

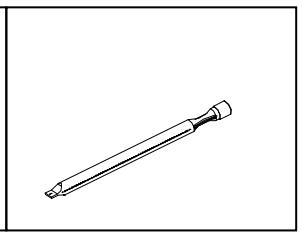
2.1 Composants

Déballez tous les éléments et assurez-vous qu'aucune pièce n'est manquante ou endommagée. Dans le cas contraire, contactez immédiatement votre revendeur.

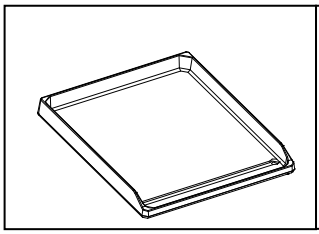
Vous devriez avoir les pièces suivantes :



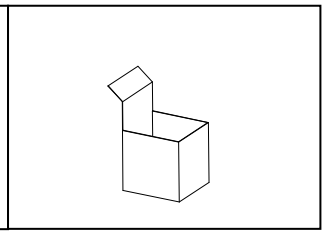
1 châssis de barbecue



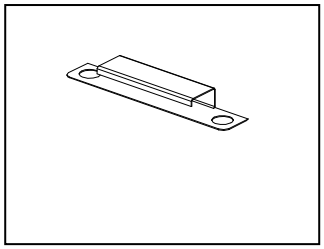
2 brûleurs en inox



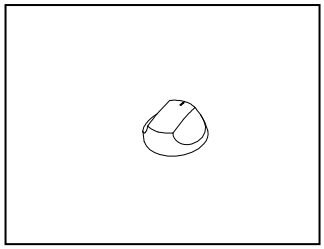
1 plaque en fonte émaillée



1 collecteur d'huile



1 tube d'inter allumage



2 boutons

1 crochet

2.2 Caractéristiques techniques

Nom du produit :	YBB10998
Catégorie de gaz :	I3+(28-30/37)
Pression :	Butane 28~30 mbar / Propane 37 mbar
Injecteur :	0.68 mm
Consommation :	283 g/h
Apport de chaleur :	3.89 KW
Dimensions du produit :	540 × 485 × 135 mm

2.3 Outils nécessaires

Une clé plate de 8 mm et un tournevis cruciforme approprié. Les outils ne sont pas fournis.

2.4 Etapes d'assemblage

1. Insérez la plaque en fonte émaillée dans le barbecue. Avant la première utilisation, lavez soigneusement la fonte à l'eau tiède savonneuse, puis séchez-la et enduisez-la généreusement d'huile de cuisson. **Voir Fig. 1.**

2. Insérez le collecteur d'huile dans le barbecue. Poussez-le bien à fond. Avant utilisation, remplissez le collecteur d'huile d'une couche uniforme d'environ 10 mm d'épaisseur de matière non combustible absorbant la graisse ou de sable propre et sec. Celle-ci doit être maintenue propre et non compacte afin d'absorber la graisse. Si ce n'est pas le cas, il est possible que la graisse prenne feu. Vérifiez régulièrement que la matière absorbante est propre et non compacte. Pour retirer plus facilement la matière absorbante saturée d'huile, vous pouvez recouvrir le collecteur d'huile d'une feuille d'aluminium avant de le remplir. Lorsque la cuisson est longue ou que les convives sont nombreux, il est recommandé de remplacer le sable avant et pendant la cuisson. N'UTILISEZ PAS DE SCIURE OU TOUTE AUTRE MATIÈRE INFLAMMABLE DANS LE COLLECTEUR À GRAISSE. Vérifiez toujours que le collecteur d'huile est inséré bien à fond. **Voir Fig. 2.**

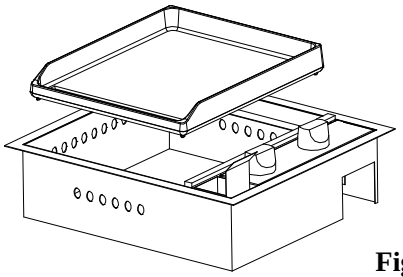


Fig. 1

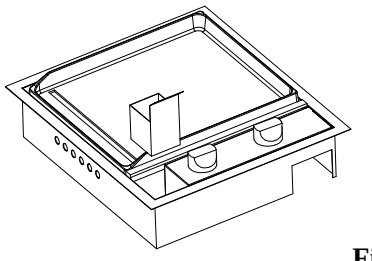


Fig. 2

Note : vous ne pouvez pas assembler ou désassembler le tuyau et la vanne de gaz par vous-même. Si vous avez des questions à ce sujet, veuillez contacter votre revendeur.

2.5 Bouteille de gaz et régulateur

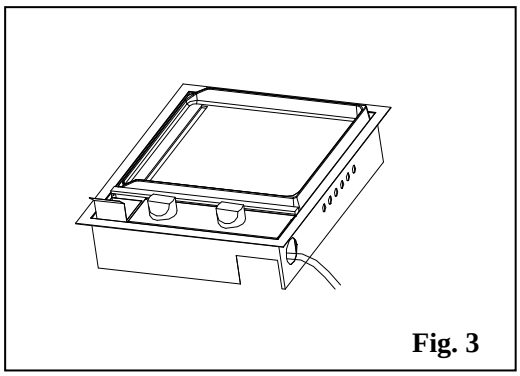


Fig. 3

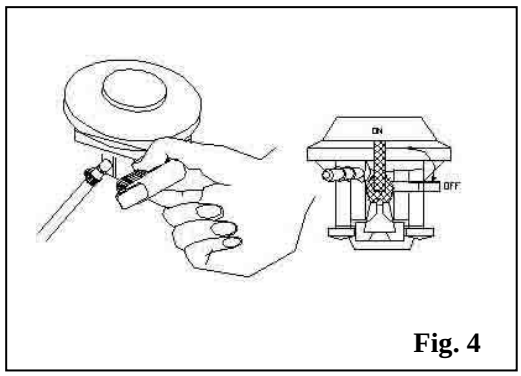


Fig. 4

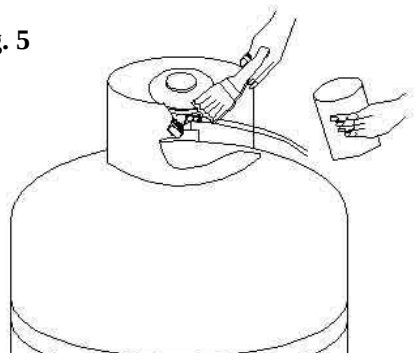
Vous devez posséder un régulateur et un tuyau homologués pour le butane 28-30 mbar (non fournis avec votre barbecue). **Note : la longueur de tuyau recommandée ne doit pas dépasser 1,5 m.** Vissez la fixation du tuyau sur l'entrée du côté gauche du barbecue et serrez à l'aide d'une clé. Veillez à ce que le tuyau ne soit pas tordu ou entortillé pendant le serrage et qu'il n'entre pas en contact direct avec le châssis du barbecue. Fixez le régulateur au tuyau et serrez bien la bride du tuyau. **Voir Fig. 3 et 4.**

EFFECTUEZ LES ÉTAPES SUIVANTES À L'EXTÉRIEUR DANS UN ESPACE BIEN VENTILÉ.NE FUMEZ PAS – N'AUTORISEZ PAS LA PRÉSENCE DE FLAMMES NUES À PROXIMITÉ.

Raccordez une bouteille de gaz pleine au barbecue. La bouteille doit toujours être installée en position verticale à au moins 500 mm de distance du barbecue. N'utilisez pas, n'entreposez pas et ne transportez pas la bouteille couchée sur le côté.
Contrôlez le joint sur l'entrée de votre régulateur pour vous assurer qu'il est en bon état, sans entailles et propre. Raccordez le régulateur à la sortie de la vanne de la bouteille de gaz (non fournie). Veillez à ce que le tuyau ne soit pas tordu ou entortillé pendant la mise en place et qu'il se trouve à au moins 75 mm des surfaces chaudes.

2.6 Test de fuite

Fig. 5



Procédez régulièrement à un test de fuite et chaque fois que vous déconnectez la bouteille de gaz et/ou le tuyau et le régulateur.
EFFECTUEZ LE TEST DE FUITE À L'EXTÉRIEUR DANS UN ESPACE BIEN VENTILÉ. NE FUMEZ PAS – N'UTILISEZ PAS D'ALLUMETTES OU DE FLAMMES POUR LE TEST DE FUITE. TENEZ TOUTE MATIÈRE INFLAMMABLE ÉLOIGNÉE DE VOTRE BARBECUE EN TOUTES CIRCONSTANCES.

Après avoir installé la bouteille de gaz, mettez tous les boutons de commande de gaz en position « OFF » et ouvrez la vanne de la bouteille de gaz en faisant un tour (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Contrôlez tous les raccords à l'aide d'une solution savonneuse composée de 50 % d'eau et 50 % de détergent liquide. **Voir Fig. 5 et 6.**

Appliquez la solution au pinceau sur chaque raccord du circuit de gaz. Des bulles de savon se formeront en cas de fuite de gaz due à un raccord non étanche. Serrez la fixation et procédez à un nouveau contrôle.

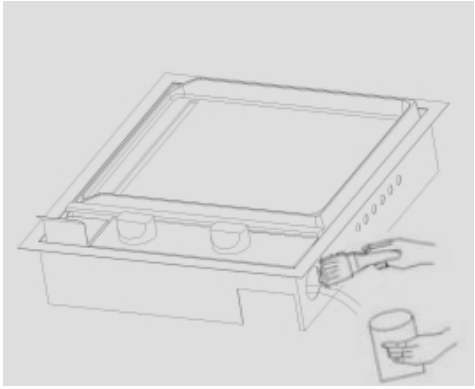


Fig. 6

SI VOUS NE PARVENEZ PAS À ARRÊTER LA FUITE, N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE. FERMEZ LA VANNE DE LA BOUTEILLE DE GAZ (DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE) ET APPELEZ IMMÉDIATEMENT VOTRE REVENDEUR OU VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ POUR OBTENIR DE L'AIDE. N'UTILISEZ PAS D'APPAREILS ÉLECTRIQUES OU DE FLAMMES À PROXIMITÉ DU BARBECUE ET DE LA BOUTEILLE DE GAZ.

3) FONCTIONNEMENT

N'utilisez pas votre barbecue à l'intérieur. Utilisez-le toujours à l'extérieur, dans un espace bien ventilé sans trop de courants d'air et positionné à au moins 500 mm de toute surface combustible. Il ne doit pas être situé près de matières combustibles non protégées.

3.1 Allumage

Ne tenez pas votre visage directement au-dessus du barbecue pendant que vous l'allumez.

Les méthodes d'allumage suivantes sont disponibles :

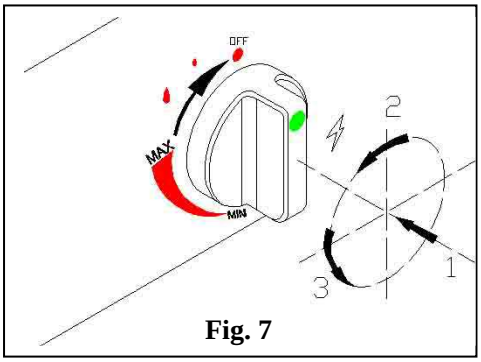


Fig. 7

3.1.1 Allumage par les boutons de commande de gaz : **voir Fig. 7.**

Mettez tous les boutons de commande de gaz en position « OFF » et ouvrez la vanne de la bouteille de gaz d'un tour et demi (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Enfoncez le bouton de commande de gaz situé à gauche et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à sentir une résistance au niveau du ressort. Maintenez cette position pendant 3 à 5 secondes pour permettre au gaz d'affluer, puis continuez à tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « MAX ». Gardez le bouton enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Une fois le brûleur allumé, les brûleurs adjacents s'allumeront

automatiquement lorsque vous tournerez leur bouton sur « MAX ». **Note : après avoir allumé le brûleur de gauche, vous devez tourner les boutons de commande un par un de gauche à droite. Le non-respect de cette consigne peut se révéler dangereux.**

3.1.2 Allumage manuel

Mettez tous les boutons de commande de gaz en position « OFF » et ouvrez la vanne de la bouteille de gaz d'un tour et demi (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Soulevez la plaque de cuisson en fonte, approchez du brûleur une allumette ou un allume-gaz allumés, enfoncez et tournez le bouton de commande de gaz pour ce brûleur jusqu'à la position « MAX ». Le brûleur s'allumera en quelques secondes. Remettez la plaque en fonte en place. Une fois le premier brûleur allumé, les brûleurs adjacents s'allumeront automatiquement lorsque vous tournerez leur bouton sur « MAX ».

En position « MAX », la flamme du brûleur mesure normalement 12 à 20 mm, avec un minimum de couleur jaune. Tournez le bouton de commande de gaz au maximum dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le régler sur le minimum.

Si vous avez des difficultés à allumer votre barbecue en suivant les étapes ci-dessus, contactez votre revendeur pour obtenir de l'aide.

3.2 Extinction

Lorsque vous avez terminé d'utiliser votre barbecue, fermez complètement la vanne de gaz sur la bouteille de gaz (dans le sens des aiguilles d'une montre) et mettez tous les boutons de commande de gaz du barbecue en position « OFF ». Lorsque vous fermez la vanne de la bouteille de gaz, faites attention de ne pas toucher le châssis du barbecue. Vous pourriez vous brûler.

FERMEZ TOUJOURS LA BOUTEILLE DE GAZ LORSQUE VOUS N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.

3.3 Cuisson

Avant de démarrer la cuisson, allumez votre barbecue et vérifiez le bon fonctionnement des boutons de commande de gaz. Faites chauffer le barbecue pendant 6 à 10 minutes avant de lancer la cuisson. Graissez les surfaces de cuisson en fonte avec de l'huile de cuisson avant usage afin que les aliments attachent le moins possible.

4) ENTRETIEN

4.1 Nettoyage

N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS AÉROSOLS NI DE PRODUITS LUSTRANTS SUR VOTRE BARBECUE, LE MATÉRIEL DE CUISSON EN FONTE, OU LES BRÛLEURS. L'UTILISATION D'AÉROSOLS SUR LES SURFACES CHAUDES PEUT ENTRAÎNER LA FORMATION DE GAZ CORROSIFS SUSCEPTIBLES D'ENDOMMAGER VOTRE BARBECUE. LES NETTOYANTS CAUSTIQUES POUR CUISINIÈRES ENDOMMAGERAIENT ÉGALEMENT VOTRE BARBECUE.

Matériel de cuisson en fonte :
Une fois la cuisson terminée, laissez le barbecue continuer de brûler pendant 5 minutes en position « MAX ». Coupez ensuite le gaz et frottez la plaque avec une brosse métallique pour enlever la graisse brûlée et les résidus d'aliments. Pendant qu'elle est encore tièdes, appliquez de l'huile de cuisson afin d'éviter la rouille.
Vous pouvez également nettoyer la plaque en fonte à l'eau chaude savonneuse. Enlevez la plaque, puis frottez et séchez-la soigneusement avant de la remettre en place sur le barbecue. Allumez le barbecue et faites chauffer légèrement la plaque pour qu'elle sèche bien avant d'éteindre le barbecue et d'appliquer de l'huile de cuisson.

Châssis du barbecue :
Enlevez régulièrement l'excès de graisse du châssis du barbecue à l'aide d'un racloir en bois ou en caoutchouc. Il n'est pas nécessaire d'enlever toute la graisse du châssis. Si vous devez nettoyer à fond le châssis du barbecue, utilisez uniquement de l'eau chaude savonneuse et un chiffon.
Ne plongez pas les boutons de commande ou le régulateur de gaz dans l'eau. Fabriquez de petits capuchons en feuille d'aluminium pour protéger chaque mamelon de commande de gaz pendant le nettoyage et éviter toute pénétration d'eau ou de saletés dans l'injecteur de gaz.

Brûleurs en fonte :
En utilisation normale, faites fonctionner le barbecue en position « MAX » pendant 5 minutes après la fin de la cuisson pour que les brûleurs se nettoient en brûlant l'excès de graisse. Si l'accumulation de graisse est importante, frottez les brûleurs à l'aide d'une brosse métallique après avoir fait fonctionner le barbecue en position « MAX » comme décrit ci-dessus.
UTILISEZ DES GANTS DE PROTECTION POUR MANIPULER LES BRÛLEURS ENCORE CHAUDS. DANS LE CAS CONTRAIRE VOUS POURRIEZ SUBIR DE GRAVES BRÛLURES CUTANÉES.
Retirez les brûleurs du barbecue, brossez-les et vérifiez que les orifices de sortie des flammes sont dégagés. Utilisez un trombone déplié ou un cure-dents pour déboucher les orifices obstrués.
Remettez les brûleurs en place puis vérifiez ensuite le bon fonctionnement.

Collecteur d'huile :
Après chaque utilisation, contrôlez l'accumulation de gras dans la matière absorbante du bac à graisse. Jetez la matière absorbante saturée et remplacez-la par une matière absorbante propre et non compacte, par exemple du sable.
SI VOUS OMETTEZ DE VÉRIFIER QUE LE BAC EST REMPLI DE MATIÈRE ABSORBANTE PROPRE ET NON COMPACTE, LA GRAISSE RISQUE DE PRENDRE FEU, CE QUI EST SUSCEPTIBLE D'ENDOMMAGER GRAVEMENT VOTRE BARBECUE.

4.2 Maintenance

Bouteille de gaz :
Votre station de remplissage de gaz vérifiera que la bouteille n'est pas défectueuse à chaque remplissage.

Tuyau et régulateur :
Il est recommandé de vérifier le tuyau et le régulateur chaque fois que vous réinstallez la bouteille de gaz ou chaque année si vous utilisez le barbecue moins d'une fois par an. Vérifiez que le tuyau ne présente pas d'entailles, de fissures, de signes d'usure excessive ou tout autre dommage. Vérifiez que le joint au niveau de l'entrée du régulateur ne présente pas d'entailles. Contrôlez l'étanchéité

des brides et fixations du tuyau. Remplacez le tuyau et le régulateur conformément à la législation en vigueur (se reporter aux indications figurant sur le tuyau), ou plus tôt en cas de dommage, par un tuyau et un régulateur homologués.

Barbecue :
Il est recommandé de faire inspecter et contrôler votre barbecue tous les ans par une personne qualifiée. Votre revendeur devrait pouvoir vous indiquer une personne dans votre secteur susceptible de s'en charger. Toute modification ou utilisation de pièce non standard entraîne un risque d'incendie. Utilisez uniquement des pièces fournies par votre distributeur.

FERMEZ LA VANNE D'ALIMENTATION EN GAZ SUR LA BOUTEILLE DE GAZ AVANT DE PROCÉDER À LA MAINTENANCE.

Brûleurs :
Si votre barbecue n'a pas été utilisé depuis un certain temps, vérifiez que les cols des brûleurs ne sont pas encombrés de toiles d'araignées, nids d'insectes, etc. La présence de toiles ou de nids dans le col du brûleur peut entraver le bon fonctionnement des bruleurs. Le barbecue risque alors de prendre feu et d'être endommagé. Retirez le brûleur et nettoyez l'intérieur du col à l'aide d'un goupillon. Si vous habitez dans un endroit où les araignées prolifèrent, il est recommandé de nettoyer les brûleurs une ou deux fois par mois.
Veillez toujours à ce que le brûleur soit bien en place sur le mamelon de commande de gaz lorsque vous le réinstallez. Dans le cas contraire, n'utilisez pas le barbecue. Cela risquerait de l'endommager.

4.3 Entreposage

Lorsque vous ne l'utilisez pas, la vanne d'alimentation de la bouteille de gaz doit être fermée (dans le sens des aiguilles d'une montre). Lorsque vous n'utilisez pas le barbecue, vous pouvez l'entreposer à l'intérieur d'un abri ou d'un garage par exemple. Veillez à ce qu'il soit stocké séparément de la bouteille de gaz et débranché. Entreposez les bouteilles de gaz dans un espace bien ventilé, éloigné des sources de chaleur, et hors de portée des enfants.

4.4 Transport

Bouteille de gaz :
Déplacez et entreposez toujours votre bouteille de gaz en position verticale. Ne la couchez jamais sur le côté. Vérifiez systématiquement que la vanne de gaz est bien fermée. Ne laissez pas la bouteille de gaz dans un espace surchauffé comme une voiture fermée ou un espace exposé directement aux rayons du soleil. Ne laissez pas des enfants manipuler ou jouer avec la bouteille de gaz.

Barbecue :
Ne déplacez pas le barbecue pendant son utilisation. Coupez le gaz et laissez le barbecue refroidir avant de le déplacer. Vérifiez que le bac à graisse est bien en place et que de la graisse ou de la matière absorbante ne risquent pas d'être projetées pendant le déplacement. Après avoir déplacé le barbecue, vérifiez-le avant de l'utiliser de nouveau. Assurez-vous que la bouteille de gaz et tous les raccords sont bien connectés et étanches. Assurez-vous que le tuyau de gaz ne touche pas le châssis

du barbecue. Vérifiez que les brûleurs sont correctement positionnés et que les grilles et les plaques sont bien placées. Vérifiez que le bac est en place et rempli de matière absorbante propre et non compacte.

4.5 Accessoires

Contactez votre revendeur pour en savoir plus sur la gamme d'accessoires disponibles pour votre barbecue.

DELTA – Z.E. du Plessis – 16440 ROULLET SAINT ESTEPHE – France –
Téléphone : 05 45 91 30 31 – Fax : 05 45 91 83 99